INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

Por: Rebecca Ortega

Introducción

La seguridad alimentaria es la situación en la cual las personas tienen acceso tanto físico como económico a alimentos que se encuentren en condiciones inocuas, nutritivas y suficientes para poder satisfacer las necesidades de la población, por lo contrario, la inseguridad alimentaria es la mala ejecución de cualquiera de estas características y actualmente forma parte de las 10 amenazas a la salud a nivel mundial según la organización mundial de la salud (OMS).

Desarrollo

La gravedad de la intoxicación alimentaria como problema de salud pública a nivel mundial son todas enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) que se pueden llegar a ocasionar debido a la contaminación de los mismos al ser consumidos y provocando así una inseguridad alimentaria en la población. Lamentablemente la mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos carecen de la vigilancia necesaria para lograr el estudio y control necesario por lo que tiene tendencia a incrementar. Alrededor de 200 patógenos afectan la salud del ser humano a través de alimentos y bebidas contaminadas y se estima que alrededor del 30 % de las enfermedades infecciosas emergentes en los últimos años han sido causados por distintos microorganismos patógenos que se transmiten por medio de los diversos productos comestibles.

Causas y tipos de ETA'S

La contaminación alimentaria es la presencia de cualquier materia no común o anormal que se encuentre en el alimento y que comprometa la calidad de este para su consumo. El tipo de contaminantes que puede adquirir el alimento puede ser de origen químico, físico o biológico.

En la siguiente tabla se describirán ejemplos de materia que se pudieran encontrar en los distintos orígenes de contaminantes.

La mayoría de las hospitalizaciones generadas por el consumo de alimentos contaminados son causadas por una extensa gama de representantes bacterianos responsables de las nombradas toxiinfecciones alimentarias (TIA).Estas toxiinfecciones no son manifestadas inmediatamente si no después de un periodo de tiempo (ya sean horas o días) posterior al consumo de alimentos o bebidas contaminados por microorganismos o toxinas.

Existen dos consecuencias de la contaminación alimentaria, estas son las infecciones y las intoxicaciones. Enseguida se describirá cada una:

1) Infecciones alimentarias

Se generan cuando un patógeno está presente en el alimento y este se multiplica en el organismo de quien lo consume, provocando ya sean infecciones invasivas que son causadas por la colonización de tejidos y órganos de la víctima o toxiinfecciones ocasionadas por bacterias que pueden ser inocuas pero capaces de multiplicarse descontroladamente en el tracto intestinal del consumidor, excretando ahí sus toxinas y causando así un daño a la salud.

2) Intoxicaciones alimentarias

Se generan cuando las bacterias al multiplicarse producen toxinas concentradas en el alimento, generalmente las intoxicaciones son manifestadas en un periodo menor que las infecciones (en cuestión de horas).

Problema por el cual las intoxicaciones alimentarias representan un riesgo mundial a la salud.

El problema de las intoxicaciones alimentarias en la población es todas aquellas enfermedades que se desencadenan, pudiendo generar alguna discapacidad persistente o incluso la muerte.

Es por esto que en la actualidad las enfermedades de transmisión alimentaria que involucran diversos aspectos como la salud pública, el bienestar social y la economía se han subvalorado debido a la gran dificultad que se genera al tratar de establecer una relación entre la causalidad de la contaminación de alimentos y los problemas que estas provocan.

De acuerdo con la Organización mundial de la Salud (OMS) las enfermedades diarreicas generadas por infecciones gastrointestinales afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo. Entre los agentes etiológicos de diarrea se encuentran algunos que contribuyen a producir infecciones y que una vez que se encuentran en la luz intestinal son capaces de multiplicase, producir toxinas o bien, invadir la pared intestinal logrando alcanzar otros aparatos o sistemas.

Origen	Ejemplos de materia
Físico	Vidrio, metal, madera.
Químico	Compuestos inorgánicos tóxicos, antimicrobianos, aditivos alimentarios tóxicos, promotores del crecimiento, pesticidas, metales pesados, desinfectantes
Biológico	Bacterias, parásitos , virus y priones

Globalización alimentaria

Si bien es cierto que la globalización del comercio alimentario cada vez ofrece mayo variedad de alimentos a la población, esto implica una mayor probabilidad de peligros para la salud humana pues hay un aumento en la probabilidad de que los alimentos puedan contaminarse al llevar a cabo su transporte e incluso si es al caso del transporte internacional es posible llegar a producir brotes de enfermedades lo que involucra importantes retos para las autoridades encargadas de la salud responsables de controlar las normas de inocuidad en los alimentos.

El incremento de las ETA a nivel global está relacionado con distintas razones como el incremento de los viajes y negocios internacionales y el proceso de adaptación de los microorganismos al encontrare en distintas condiciones, los cambios en los sistemas de producción alimentos y el comportamiento demográfico de la población humana.

Alimentos de mayor riesgo

Los alimentos asociados a las ETA pueden ser muy variables, el grado de contaminación depende de que tan susceptible es el alimento a la proliferación de las distintas baterías y los procesos requeridos para su elaboración Los alimentos considerados de alto riesgo por esta susceptibilidad son el pescado, productos cárnicos, los huevos y todos los derivados de la leche. Otro factor que genera condiciones de proliferación y crecimiento de microrganismos en un alimento es la cantidad de agua que posee.

Conclusión

Es fundamental comprender que la intoxicación alimentaria es un problema y una de las principales amenazas a la salud a nivel mundial por tanto es nuestro deber como consumidores estar alerta de esta situación y desarrollar una cultura de responsabilidad en cuanto a nuestro consumo alimentario llevando a cabo buenas prácticas de higiene y verificando que estas se lleven a cabo satisfactoriamente en los establecimientos donde consumimos alimentos. Lograr reducir la incidencia de la intoxicación alimentaria depende del esfuerzo conjunto del gobierno, productores y consumidores, considero que si unimos esfuerzos podemos llegar a erradicar este problema de salud pública y mejorar así la calidad de vida de la población.

(Alejandro Serrato, 2016)

(Julia Sedano, 2018)

Referencias:

Herlinda Rodríguez Torrens. (2015). Las enfermedades transmitidas por alimentos, un problema sanitario que hereda e incrementa el nuevo milenio. 2018, de Redalyc Sitio web: file:///C:/Users/usuario1/Downloads/redalyc%201%20(2).pdf

Marisol Vega-Macedo. (2014). Inseguridad alimentaria y variedad de la alimentación en hogares mexicanos con niños menores de cinco años. 2018, de Scielo Sitio web: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342014000700005

s/a. (2017). inocuidad de los alimentos. 2018, de OMS Sitio web: http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

Hilda Ma. Bolaños-Acuña,. (2005). Brotes de diarrea e intoxicaciones transmitidas por alimentos. 2018, de Redalyc Sitio web: http://www.redalyc.org/html/434/43449407/